



# Gastronomie im Einklang mit der Natur. Bio Produkte für Profis!













































Mischsalat Standard

















<sup>\*</sup> Rabatt bereits abgezogen

















## Transgourmet Natura: Die Bio-Eigenmarke für alle Gastro-Profis

In privaten Küchen kommen immer mehr biologische Lebensmittel zum Einsatz. Ein Trend, der auch vor der Gastronomie nicht haltmacht. Entsprechend dürfte Bio für Gäste in Zukunft immer wichtiger werden. Mit unserer Eigenmarke Transgourmet Natura bieten wir hierzu die passende Lösung: Ein Vollsortiment, das aus einer Hand und in der ganzen Schweiz erhältlich ist, in gesicherter Bio-Qualität und zu bezahlbaren Preisen. Von Fleisch und Fisch über Food- und Molkerei-Produkte bis hin zu alkoholischen Getränken und einer breiten Palette an Früchten und Gemüsesorten – eine riesige Auswahl, damit Sie Ihren Betrieb noch einfacher nach biologischen Grundsätzen führen und Ihre Gäste mit besonders natürlichem Geschmack verwöhnen können.



BIO CHAMPIGNONS WEISS

049131 400 g **4.25** 

BIO BUNDZWIEBELN

045985

250 g **2.75** 



#### Einkaufs-Tipps

Auch zu Bio-Gemüse gibt es strenge Richtlinien betreffend qualitativen Mindeststandards.

Es werden jedoch mehr Mängel akzeptiert - denn diese sind schlicht auch natürlich.



ca. 700 g netto

## Einkaufs-Tipps

Bio macht sich auch im Geschmack bemerkbar, zum Beispiel bei Fleisch: Wenn Tiere langsamer wachsen und mehr Auslauf haben, hat ihr Fleisch einen besseren Geschmack.



BIO SCHWEINS-HOHRÜCKEN ca. 1,5 kg





072561

kg 28.99

BIO **SCHWEINS-HALS** 

ca. 2 kg



050123

kg 16.99

BIO **SCHWEINS HAXEN** 2 x ca. 450 g





kg 8.99

BIO **SCHWEINS-HUFT** 2 x ca. 700 g

BIOSUISSE

050183

kg 28.99

Inspired by:



COOK



#### Da mit geringer Temperatur gearbeitet wird, ist das Confieren eine energiesparende Kochtechnik. Und auch der Aufwand hält sich in Grenzen – ausprobieren lohnt sich!

### Kochtechnik : Deshalb ist Confieren im Trend

Immer mehr alte Kochtechniken, mit denen ursprünglich Lebensmittel länger haltbar gemacht wurden, erfreuen sich in modernen Küchen neuer Beliebtheit. Dazu gehört auch das Confieren. Hier wird zum Beispiel Fleisch und Fisch langsam im Öl gegart. Dabei entstehen spannende neue Texturen und Aromen, abhängig auch von den Gewürzen, die man mit im Öl gart. Schliesslich ist Öl ein hervorragender Aromen-Transporteur. Auch deshalb sollte man das fein aromatisierte Öl anschliessend nicht einfach weggiessen, sondern kann es nach sorgfältigem Sieben weiterverwenden. Übrigens: Wenn man Fleisch vor oder nach dem Confieren noch kurz anbrät, erhält es zusätzlich Röstaromen.

## Profi-Tipp

Über das Confieren werden auch günstige oder bei einigen Gästen vielleicht weniger beliebte Fleischstücke zum echten Genuss.

Ein gutes Beispiel dafür sind Innereien.



# Confierter Schweinshohrücken mit Zucchetti-Tagliatelle und würzigem Tomaten-Gel

#### Zubereitung

Schweinshohrücken parieren und in zirka 1 Kilogramm schwere Stücke portionieren, mit Salz abschmecken, auf allen Seiten kurz anbraten und abkühlen lassen. Gepresste Knoblauchzehe, Lorbeerblätter, ganze Pfefferkörner, Rosmarin und Thymian ins Olivenöl geben und alles zusammen auf 80 °C erwärmen. Fleischstücke ins Öl-Bad geben und 3 bis 4 Stunden garen lassen. Nach 3 Stunden die Kerntemperatur messen, sollte 64 °C sein.

Fleisch vor dem Servieren in Scheiben schneiden und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Süssmost, Kalbsfond und Balsamico jeweils separat aufkochen und auf ein Drittel reduzieren. Alle Flüssigkeiten zusammengiessen und nochmals auf zwei Drittel reduzieren

Abschmecken, wenn nötig leicht binden, damit die Sauce nicht zu flüssig ist

#### Zutaten

2,5 kg Schweinshohrücken

50 g Knoblauch

100 g Rosmarin, frisch

100 g Thymian, frisch

15 g Salz

15 g Pfeffer, schwarz, ganz

10 g Lorbeerblätter

3 l Olivenöl

1 l Süssmost

4 dl Balsamico

8 dl Kalbsfond

Inspired by:













































<sup>\*</sup> Rabatt bereits abgezogen





















<sup>\*</sup> Rabatt bereits abgezogen





















<sup>\*</sup> Rabatt bereits abgezogen





















Bio Jean Geiler Crémant d'Alsace Brut Alsace AOC Frankreich Elsass











75 cl **895** 







































<sup>\*</sup> Rabatt bereits abgezogen